

Pilz-Cannelloni mit Tomaten-Ragout

Für 2 Personen

2 Schalotten	300 g gemischte Speisepilze	2 EL Olivenöl
135 g Mehl	125 ml Gemüsebrühe	80 ml Sahne
1/2 Bund glatte Petersilie	Salz, Pfeffer	250 g Tomatenwürfel
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	200 ml Milch
2 Eier	1 TL zerlassene Butter	ca. 3 EL Butterschmalz
Butter	50 g Parmesan	1/2 Bund Basilikum

Schalotten schälen und fein schneiden. Pilze putzen, halbieren oder vierteln. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl eine gewürfelte Schalotte anschwitzen, die Pilze zugeben und mit anbraten. Mit 1 EL Mehl bestäuben und Gemüsebrühe hinzufügen. Gut verrühren und die Sahne angießen. Kurz köcheln lassen, bis die Soße eine sämige Konsistenz hat. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Petersilie untermischen. Übrige Schalotte in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Tomatenwürfel, Thymian und Rosmarinzweig zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Crepes 125 g Mehl, Milch und Eier zu einem glatten Teig rühren, eine Prise Salz und zerlassene Butter untermischen. In einer Pfanne mit Butterschmalz aus dem Teig dünne Crepes ausbacken. Die Crepes mit dem Pilzragout bestreichen, zusammenrollen und in eine gebutterte Auflaufform geben. Tomatenragout am Rand angießen. Parmesan reiben, über die Cannelloni streuen und kurz unter der Grillschlange gratinieren. Die Cannelloni anrichten und mit frischem grob geschnittenen Basilikum bestreuen.

Vincent Klink Donnerstag, 02. Oktober